

Torta sa kikirikijem



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 200 g šecera
- 200 g butera
- 6 kašika kikirikija
- 6 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1 pomorandža
- 1 štangla cokolade

Priprema

Penasto umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenog kikirikija, 2 kašike brašna i na kraju sneg od 6 belanaca. Tortu ispeci, pa je ohlaženu preseći na dva dela.

Nadev: kuvati na pari 2 cela jajeta, 200 g šecera, 1 štanglu cokolade i sok od jedne pomorandže. Penasto umutiti 200 g butera, sastaviti sa ohlaženim kremom i nadevati tortu. Istim kremom premazati tortu i spolja, a po želji ukrasiti je kikirikijem.